

調味料

2023.01

満天 ふくしま満天堂
ふくしまプライド。

お問い合わせ
福島県　農林水産部　農林企画課
〒960-8670　福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-7319　FAX 024-521-7944

野菜、果物、肉、魚など豊富な食材に恵まれた福島県には、

味噌、醤油など伝統的な発酵食品はもちろん

果物の甘味や酸味、野菜の食感や香りを生かした

ドレッシング、ディップソースなど、

「素材が素材を引き立てる」調味料がたくさんあります。

料理をいっそうおいしくするこれらの逸品を、

ふくしま満天堂「調味料」として紹介します。



01

相馬えごまドレッシング

相馬市産 100%のえごまを使用したドレッシング。ゴマは油分が多いですが、えごまを使うことで脂っこさを抑え、濃厚な旨味があるのに後味がさっぱりとした味わいに仕上がりました。生野菜サラダはもちろん、冷しゃぶなどお肉にも合わせやすいです。



宇治甘露園

〒976-0042
福島県相馬市中村字大町 39-5
TEL 0244-36-5620 ／ FAX 0244-26-6012
https://www.rakuten.co.jp/ujikanroen



02

相馬えごまポン酢

相馬市産 100%のえごまを使用したポン酢。えごまの香ばしい独特な風味と、酢っぱすぎない爽やかな酸味が食欲をそそります。野菜にはもちろん、とんかつなどの脂っこい肉料理のつけダレとしても最適です。



宇治甘露園

〒976-0042
福島県相馬市中村字大町 39-5
TEL 0244-36-5620 ／ FAX 0244-26-6012
https://www.rakuten.co.jp/ujikanroen



03

伊達鶏くんせい醤油　かけらんしょう

伊達鶏の削り節を使用したしょうゆに燻液ではなく本格的にサクラのチップをもちいた燻臭のよいしょうゆです。卵料理と相性抜群の甘口タイプです。



有限会社岡崎

〒 960-0701
福島県伊達市梁川町五十沢字株木 9
TEL 024-577-0683 ／ FAX 024-577-7758
http://okazaki-egao.jp



04

小高一味

小高一味をさらに微粒粉砕することでスパイシー感 UP ！辛さを求める人にぴったりの一味唐辛子です。『赤』は風味良く甘辛です。『黄』はくせになる辛さです。『緑』は激辛です。辛さを楽しみたい人向けの一味です。



小高工房

〒 979-2124
福島県南相馬市小高区本町 1-53
TEL ／ FAX 0244-26-4867
http://odaka01.com/



05

辛油　更更（さらさら）
辛辛（からから）

小高区産唐辛子と南相馬市産の菜種油「油菜ちゃん」を使用した辛味オイル。一般的なラー油と異なり、ごま油を使用せずなたね油で仕上げるため、油の匂いが少なくさらっとしています。様々な料理に、辛みオイルとして活躍します。こちらの「辛辛」（黒キャップ）は、「更更」（赤キャップ）の辛さ 2 倍！



小高工房

〒 979-2124
福島県南相馬市小高区本町 1-53
TEL ／ FAX 0244-26-4867
http://odaka01.com/



06

えごま甘味噌

食べると 10 年長生きするといわれ、別名「じゅうねん」と呼ばれる「えごま」をこんにゃくや豆腐にあう甘味噌に仕上げました。トーストや炊き立てご飯につけて食べてもおいしい甘味噌です。



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402
福島県東白川郡塙町大字常世北野字新八幡４４
TEL 0247-43-0429 ／ FAX 0247-43-0449
http://www.rakuten.ne.jp/gold/ksfoods



07

塩麹

会津産コシヒカリを使用した手作りの塩麹です。魚・お肉に漬け込んで焼いたり、サーモンに混ぜるとお洒落なおつまみになります。誰でも簡単に使いこなせる万能調味料です。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL ／ FAX 0242-82-2387
https://keiute.com



08

醤油麹

会津産コシヒカリを使用した手作りの醤油麹です。お肉に漬け込んで焼いたり、目玉焼きや卵かけご飯にちょっとつけて食べるとくせになる味です。ワサビと混ぜてお刺身につけるのもおすすめです。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL ／ FAX 0242-82-2387
https://keiute.com



09

スタミナ醤油麹

会津産コシヒカリを使用した手作りのスタミナ醤油麹です。ニンニクが効いていて少しピリ辛なので、そのままご飯に乗せても美味しいです。焼肉・馬刺しで食べるとくせになります。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL ／ FAX 0242-82-2387
https://keiute.com



10

バジル薫塩麹

会津産コシヒカリを使用した手作りのバジル薫塩麹です。野菜のディップやカルパッチョに。お酢を入れるとドレッシングになります。鶏肉とトマトを煮込んだところにかけるだけでも美味しいです。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL ／ FAX 0242-82-2387
https://keiute.com



11

じゅうねんはっぱ味噌

じゅうねんの葉っぱがたくさん入って、かくし味のほんのり唐辛子がアクセントの味噌です。朝食に・お弁当に・おにぎりにぴったりです。お酒の後の、お茶漬けも美味です。



株式会社げんき村

〒968-0431
福島県南会津郡只見町楢戸椿 61-7
TEL 0241-82-2387 ／ FAX 0241-82-5002
http://www.egoma-tadami.jp/



12

ヨーグルトシュガー りんごとパイン

糀パウダーと甜菜糖にドライアップルとドライパインを加えたヨーグルトシュガーです。ヨーグルトに混ぜるだけで麹菌・甜菜糖のオリゴ糖・りんごのペクチン・ヨーグルトの乳酸菌が同時に摂取でき、混ぜたヨーグルトをパンに塗っても美味しいです。



有限会社糀和田屋

〒969-1134
福島県本宮市本宮字上町 22
TEL 0243-34-2140 ／ FAX 0243-34-2145
http://www.koujiwadaya.co.jp/



13

ヨーグルトシュガー りんごとマンゴー

糀パウダーと甜菜糖にドライアップルとドライマンゴーを加えたヨーグルトシュガーです。ヨーグルトに混ぜるだけで麹菌・甜菜糖のオリゴ糖・りんごのペクチン・ヨーグルトの乳酸菌が同時に摂取でき、混ぜたヨーグルトをパンに塗っても美味しいです。



有限会社糀和田屋

〒969-1134
福島県本宮市本宮字上町 22
TEL 0243-34-2140 ／ FAX 0243-34-2145
http://www.koujiwadaya.co.jp/



14

牛が旨いジャン

にんにくの効いた焼肉用のタレです。焼肉以外にも肉じゃがの味つけや、プルコギのタレとしてもご利用いただけます。クセになるおいしさです。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



15

豚旨味タレ

お肉に軽くかけて焼くだけで絶品のおかずに。肉のうまみを絶妙に引き出すうまみタレです。野菜炒めの味つけや、チゲ鍋、麻婆豆腐などの隠し味にも使えます。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



16

鶏に合うジャン

ゴマたっぷりのタレです。甘酸っぱい味が鶏によく合います。豆腐との相性も抜群。焼き鳥にも、ドレッシング代わりにも。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



17

旨けりゃいいジャン

ネギの旨味とニンニクやゴマ油が香るネギ醤油タレです。もちろんネギは100% 福島県産を使用しております。冷奴にかけて、湯豆腐の付けタレに、餃子やチヂミのタレとしても合います。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



18

ネギだく！味噌だれ

創業 200 余年の老舗糀店の生味噌と福島県産のネギを独自の配合で仕上げたネギ味噌だれ。たっぷりの具材とニンニクなどの香味が食欲を引き立てます。白いご飯のお供に、豆腐やお肉の薬味などがおすすめです。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



19

プチプチはじけるえごまだれ

奥会津只見町産のえごまを贅沢に使用したえごまだれ。えごまの実をそのまま使用しているので、口の中でプチプチと弾ける食感が楽しめます。しゃぶしゃぶのタレや、野菜サラダにかけたりと幅広くご利用いただけます。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



20

激辛ハバネロたっぷり辛くて旨いジャン

平田村特産のハバネロをたっぷり使用した辛くて旨いジャンは、ハバネロのピリッとした辛さがやみつきになる万能なたれです。タバスコの代わりにちょい足し調味料としてもお使いいただけます。



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 ／ FAX 0248-21-8445
http://www.komayanokimuchi.com



21

磐梯山の宝ドレッシング「そば・蕎」

磐梯山や猪苗代湖の広がる猪苗代町は高原性の気候と澄んだ空気、清らかな水により日本有数の生産量を誇るそばの産地として有名です。地元の薫り高い蕎麦の風味を残しつつ、様々な料理に合わせやすい醤油味で仕上げた、珍しいそばドレッシングです。



志賀米店

〒969-2273
福島県耶麻郡猪苗代町大字関都字穂成 1255
TEL 050-3471-4614 ／ FAX 0242-93-8017



22

大葉みそ

スモークフレーバーを効かせただし味噌のうまみと、大葉の風味を調和させピリ辛に仕立てました。一瓶に大葉を約 3 枚分使用しており、香ばしく旨味の強い味噌の中でも存在感が際立ちます。ご飯にはもちろん、生野菜、こんにゃくなど相性抜群です。



タムラ電子株式会社 スモークハウス

〒963-3521
福島県田村郡小野町飯豊一盃森 82
TEL 0247-72-6525 ／ FAX 0247-72-3527
http://www.kuntama.com



23

唐辛子にんにくみそ

「唐辛子」「にんにく」「塩」を、その時期の気温や湿度に合わせて配合を変えながら丁寧に仕込み、じっくりと時間をかけて熟成させた万能調味料です。一本あればいろんな料理に使えます。まさに万能調味料です。



富田商店株式会社

〒969-5326
福島県南会津郡下郷町栄富字南原甲 582-1
TEL 0241-64-5114 ／ FAX 0241-64-5115
https://tomita-shorten-shop.com/



24

仲家の万能みそだれ

先代が考案した味噌焼肉のタレをとんかつ味噌用にアレンジしたのが始まりの商品です。茹でたじゃがいもや大根にかけたり、湯豆腐のつけダレとしても美味しいです。



仲家

〒961-0102
福島県西白河郡中島村大字滑津字中ッ島 51-8
TEL 0248-21-8696 / FAX 0248-52-2949
https://tonkatsu-restaurant-94.business.site/



25

はちみつ

創業昭和８年、県内で最も歴史のある西洋ミツバチの養蜂場です。アカシア、とち、そばなど、採蜜する蜂場が決まっており、産地を明確化していて、ブレンドすることがありません。平成29 年福島県はちみつ品評会にて農林水産大臣賞を受賞しました。



会津ハネー本店　株式会社長嶺養蜂場

〒965-0061
福島県会津若松市神指町高久 223
TEL 0242-25-3883 ／ FAX 0242-32-4831
https://aizu-honey.jimdofree.com



26

キクイモドレッシング

天然のインシュリンと言われる「イヌリン」（水溶性食物繊維）の働きが、注目を集める菊芋。菊芋加工商品の専門メーカーとして、日々の食生活を改善する上で、無理なくおいしくキクイモを食べていただけるようスープ状にしたドレッシングに仕上げました。



東日本薬草合同会社

〒963-5672
福島県東白川郡 棚倉町大字八槻字大宮 78
TEL 0247-33-8090 ／ FAX 0247-33-2784
https://www.rakuten.co.jp/karadanikikuimo



27

十年えごまドレッシング（くるみ）

国産えごまたっぷり使用！手摘みのえごまをまろやかでクリーミーなドレッシングにしました。くるみの風味が広がります。



社会福祉法人ひろせ福祉会

〒960-0754
福島県伊達市梁川町栄町 48
TEL 024-577-2231 ／ FAX 024-597-6186
https://www.hirosefukushi.or.jp/



28

十年えごまドレッシング（山椒）

国産えごまたっぷり使用！手摘みのえごまをまろやかでクリーミーなドレッシングにしました。山椒の香りがくせになります。



社会福祉法人ひろせ福祉会

〒960-0754
福島県伊達市梁川町栄町 48
TEL 024-577-2231 ／ FAX 024-597-6186
https://www.hirosefukushi.or.jp/



29

天然出汁醤油の素　海の恵醤

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに当社の「国産きくらげ」「ローリエ」「鷹の爪」を詰めています。どこにもない、オリジナルのだし醤油がつくれるキットです。
【海の恵醤】には、北海道の「帆立貝柱」「根昆布」、三陸の「小えび」、駿河湾の「桜えび」を入れております。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 ／ FAX 024-973-5090
http://foods-net.com



30

天然出汁醤油の素　山の恵醤

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに当社の「国産きくらげ」「ローリエ」「鷹の爪」を詰めています。どこにもない、オリジナルのだし醤油がつくれるキットです。
【山の恵醤】には福島の「和山椒」「たもぎ茸」「舞茸」を入れております。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 ／ FAX 024-973-5090
http://foods-net.com



31

天然出汁醤油の素　野の恵醤

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに当社の「国産きくらげ」「ローリエ」「鷹の爪」を詰めています。どこにもない、オリジナルのだし醤油がつくれるキットです。
【野の恵醤】には北海道の「黒豆」、熊本の「生姜」、福島の「人参」「にんにく」を入れております。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 ／ FAX 024-973-5090
http://foods-net.com



32

ふくしまの旨ったれ

生姜はみじん切り、ネギの半分はみじん切り、あとの半分はスライスにし、ネギの食感を残しています。ここに自社栽培のきくらげと、にんにく、白ごまを混ぜ込みました。添加剤、化学調味料、保存料を一切使用しない健康志向の商品として開発しました。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 ／ FAX 024-973-5090
http://foods-net.com



33

エゴマ豚みそ

ゴロゴロした豚肉がそのまま入った贅沢な一品。エゴマ味噌をベースに、家庭の味「油みそ」をマッチングさせたおかず味噌です。福島県産白河高原清流豚肉、自家栽培のエゴマ、福島県産天然醸造味噌を使用しています。



福福堂

〒963-3602
福島県田村市滝根町神俣字入新田 156
TEL ／ FAX 0247-78-3847
https://www.facebook.com/fukufukudou



34

えごま油

自社で栽培、収穫した無農薬のえごまで作る、白河市産のえごま油です。栄養素のなかでも、えごま油には現代人が不足しがちな「オメガ3脂肪酸（αリノレン酸）」が約 60%以上と、豊富に含まれています。健康的な食生活にはかかせない油です。



株式会社ほたる浪漫

〒961-0051
福島県白河市大観音前 141
TEL 0248-21-1685 ／ FAX 0248-21-1686
http://hotaruroman.co.jp



35

ふるどの天然醸造みそ 1ｋｇカップ

安心安全の国産大豆・国産米を使用しております。当社の味噌は仕込んでから 10 ヶ月から 1 年、麹の力のみでゆっくり熟成させてから製品としてだしております。
オススメは具だくさんの味噌汁です。



マルマン醸造株式会社

〒963-8305
福島県石川郡 古殿町大字竹貫字竹貫５７
TEL 0247-53-2121 ／ FAX 0247-53-2187
https://www.rakuten.co.jp/marumanjouzou



36

あおさのり

松川浦産のあおさを独自の製法で乾燥させました。あおさ本来の色合いと風味が特徴的です。



株式会社マルリフーズ

〒976-0025
福島県相馬市岩子字坂脇７７
TEL 0244-36-3791 ／ FAX 0244-35-3432
https://maruri-foods.jp/



37

ハバネロ味噌

平田村産ハバネロ、矢祭町産椎茸、青唐辛子、青しそ、国産豚肉などを使ったピリ辛おかず味噌です。ごはんのおともはもちろん、ラーメンやチャーハン、野菜炒めの隠し味、お鍋や湯豆腐のタレに入れてもいけます。



株式会社道の駅ひらた

〒963-8202
福島県石川郡平田村大字上蓬田横森後１６０
TEL 0247-55-3501 ／ FAX 0247-55-3502
http://michinoeki-hirata.com



38

福島県川内村産生搾りえごま油

川内村の清らかな水と空の下で育ったえごま。栄養補助食品としてそのままスプーン一杯で栄養補給に。みそ汁、納豆、カレー、ヨーグルト、生野菜サラダ等にかけるだけ。シンプルだけどこの上ない贅沢な味わいです。



株式会社　緑里

〒979-1202
福島県双葉郡川内村大字下川内字宮渡 49-1
TEL ／ FAX 0240-23-6501
https://midorinohyakushoya.jp/



39

福島県川内村産えごま油焙煎搾り

川内村の清らかな水と空の下で育ったえごま。栄養補助食品としてそのままスプーン一杯で栄養補給に。焙煎えごま油は、えごまの香りがより強く楽しめます。



株式会社　緑里

〒979-1202
福島県双葉郡川内村大字下川内字宮渡 49-1
TEL ／ FAX 0240-23-6501
https://midorinohyakushoya.jp/



40

極みそ

奥会津 只見町の地で百二十余年、食卓を支え続け、守り続けてきた伝統の味。余計なものは一切使わない、本当の味噌をどうぞお召し上がりください。『極みそ』は、まろやかな風味の天日塩と米麹を贅沢に使った、甘口の味噌です。



目黒麹店

〒968-0421
福島県南会津郡只見町大字只見字田中 1220
TEL ／ FAX 0241-82-2050
http://megurokouji.com



41

玄米美みそ

奥会津只見町の地で百二十余年、食卓を支え続け、守り続けてきた秘伝の味。余計なものは一切使わない。本当の味噌をどうぞお召し上がりください。「玄米美みそ」は、玄米由来の深いコクと香りあるやや甘口味噌。全国的にも希少な玄米麹仕込み。



目黒麹店

〒968-0421
福島県南会津郡只見町大字只見字田中 1220
TEL ／ FAX 0241-82-2050
http://megurokouji.com



42

とまと味噌

トマトの栄養をもっと美味しくもっと楽しくお手軽に！をテーマに開発しました。いわき市産のトマトと味噌の驚きのマリアージュ。旨味たっぷりの美味しさを是非お楽しみください。



株式会社ワンダーファーム

〒979-0215
福島県いわき市四倉町中島字広町 1
TEL 0246-85-5105 ／ FAX 0246-85-5106
http://www.wonder-farm.co.jp/